

REVUE DE VITICULTURE



XXI^e CONGRÈS NATIONAL DE LA MUTUALITÉ ET DE LA COOPÉRATION AGRICOLES

En juin dernier, s'est tenu à Besançon le 21^e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles. Plus de 400 délégués d'Associations agricoles, venus de tous les points de la France, ont assisté à ce Congrès.

La séance d'ouverture est présidée par M. de Moustier, Député du Doubs, Président de la Caisse Régionale de Crédit Agricole, entouré de M. Fernand David, Sénateur, ancien Ministre, Président de la Fédération nationale de la Coopération et de la Mutualité agricoles ; de MM. Fauran, Préfet du Doubs, Louis Tardy, Directeur général de la Caisse nationale de Crédit Agricole, Astier, Vimeux, Secrétaire général de la Fédération Nationale, Brancher, Secrétaire général de la Société nationale d'encouragement à l'Agriculture, Montet, etc., etc.

Après une allocution de M. de Moustier et de M. le Préfet du Doubs, M. Fernand David souligne le nombre toujours croissant des congressistes et montre l'importance prise par la Fédération nationale, toujours à la tête du mouvement mutualiste et coopératif agricoles ; pour les questions de crédit, de syndicats, de coopératives et d'assurances mutuelles. Il préconise surtout, pour surmonter les difficultés actuelles, l'association en Agriculture. Le Congrès constitue ensuite son bureau et nomme par acclamations :

M. Fernand David, Président du 21^e Congrès : Assesseurs : MM. Bizalion, président de la Caisse Régionale de Crédit Agricole des Bouches-du-Rhône, et Boislieux, président de la Caisse régionale de crédit agricole mutuel du Pas-de-Calais ; Secrétaire, M. Paul Vimeux.

M. Simoneau, Président de la Caisse régionale de Crédit agricole mutuel de l'Yonne, donne lecture de son rapport très documenté sur l'ouverture du crédit hypothécaire.

Il montre les avantages que peut apporter au fonctionnement du Crédit Agricole à court terme, la pratique de l'ouverture du Crédit hypothécaire, et il signale quelques améliorations à apporter à la législation en vigueur. Après une discussion très intéressante, M. Louis Tardy indique qu'une modification pourrait être apportée à l'art. 7 de la loi du 5 août 1920, de façon à pouvoir consentir des ouvertures de crédit sans souscription obligatoire d'un effet.

Après discussion, le Congrès émet le vœu :

« Que la Caisse nationale de crédit agricole examine la possibilité d'autoriser les Caisses régionales de crédit agricole mutuel à procéder toutes les fois que cela paraîtra utile, par voie d'ouverture de crédit hypothécaire en matière de prêts à court terme. »

M. *Messerschmitt*, chef du Contentieux à la Caisse Centrale de réassurance des Mutuelles agricoles de l'Afrique du Nord, présente un rapport très complet sur les « warrants agricoles ». M. *Fernand David* indique également quel est l'état de la question des warrants agricoles devant le Parlement. Il rappelle toutes les difficultés qui se sont opposées jusqu'ici, au vote du texte devant modifier la loi du 30 avril 1906. A la suite de cette intervention, le Congrès émet le vœu :

« Que le projet de loi en instance au Parlement, destiné à compléter et modifier la loi du 30 avril 1906, soit rapidement discuté et voté, qu'il soit complété par des dispositions destinées à donner toute sécurité dans les opérations sur warrants et prévoyant notamment :

« a) Que par modification à l'article 6 de la loi du 30 avril 1906, les greffiers soient obligés de communiquer à tout requérant, sans qu'il soit nécessaire d'obtenir l'autorisation de l'emprunteur, un état des warrants inscrits au nom de ce dernier ou un certificat établissant qu'il n'existe pas d'inscription ;

« b) Que dans tout contrat portant obligation hypothécaire, le notaire devra indiquer s'il existe ou non un warrant sur l'immeuble hypothéqué ;

« c) Qu'en cas de conflit entre les créanciers hypothécaires et le porteur de warrant, le privilège de ce dernier primera celui des créanciers hypothécaires dont l'inscription aura eu lieu ou, pour les hypothèques dispensées d'inscription, dont le droit sera né postérieurement à l'inscription du warrant ;

« d) Que les récoltes pendantes et les fruits non encore recueillis puissent être compris parmi les objets warrantables. »

M. *Bonnefoy*, vice-président de la Caisse régionale de Crédit agricole du Doubs, présente un excellent rapport sur les résultats obtenus par le Crédit Agricole, dans le département du Doubs.

Le Congrès adopte un vœu adopté par la Caisse Régionale de Crédit agricole de Seine-et-Oise, relatif aux émoluments des greffiers en matière de warrants agricoles.

M. *Beaurieux*, conseiller juridique de la Fédération nationale, montre quelle est l'insuffisance des ressources mises à la disposition de la Caisse nationale de Crédit agricole, pour le moyen terme. Il expose également la situation du Contrôle des Caisses de Crédit agricole. M. *Louis Tardy* donne aussi quelques renseignements sur cette question, et MM. *Fernand David* et *Vimeux* exposent au Congrès comment ils ont pressenti la Caisse de Garantie des Assurances sociales, afin que cette Caisse puisse se substituer, dans une certaine mesure, et momentanément, à la Caisse des Dépôts et Consignations, en vue du financement des besoins pressants du Crédit Agricole.

Les vœux suivants sont ensuite adoptés par tous les Congressistes, à l'unanimité

« Le Congrès émet le vœu :

« 1^o Que le Gouvernement recherche immédiatement de nouveaux moyens de se procurer des ressources pour les prêts à long et à moyen termes du crédit agricole aux taux prévus par les lois des 20 et 22 juillet 1932,

« Et qu'il élabore et dépose de suite les projets nécessaires afin qu'ils puissent être votés sans délai par le Parlement ;

« Le Congrès émet, en outre, le vœu :

« 2° Que partie des fonds de la Caisse de compensation des engrais azotés soit versée sous forme de dotation supplémentaire à la Caisse nationale de crédit agricole pour lui permettre de compenser la différence d'intérêts existant entre le taux de ses emprunts à moyen terme et le taux de ses prêts à moyen terme aux Caisses régionales de crédit agricole.

« Le Congrès émet le vœu :

« 3° Que les textes législatifs et réglementaires nécessaires interviennent à brève échéance pour spécifier nettement que le bénéfice de la loi du 5 août 1920 ne pourra être désormais invoqué que par les organisations de crédit et de coopération agricoles, contrôlées à la fois par la Caisse nationale de crédit agricole, le Ministère de l'Agriculture et le Ministère des Finances.

« Et que seules les organisations de crédit ci-dessus visées pourront s'intituler « Caisses de crédit agricole ».

M. Jourdain, ancien député, Président de la Mutuelle-Bétail de la Somme, expose un rapport très intéressant sur la « vente Coopérative des Oeufs ». M. Jourdain montre comment le revenu agricole, produit par la vente des œufs, pourrait être sensiblement augmenté, grâce aux méthodes de vente coopérative.

A la suite de ce rapport le Congrès émet le vœu suivant et demande notamment « qu'une réglementation du commerce des œufs basée sur le triage et le marquage, soit établie en France ; que la Fédération fasse de la propagande en vue de la création de coopératives de ramassage et de vente d'œufs et crée au besoin dans son sein une section spéciale de ces coopératives, que soient établies des relations directes entre les coopératives agricoles et les coopératives de consommation et à ce sujet que soit adoptée la proposition de loi Chanal, par le Parlement. »

M. Ferru, ingénieur agronome, professeur d'Agriculture, indique comment se pratique la « vente coopérative des œufs » dans la Charente-Inférieure, et donne des conseils très judicieux aux producteurs d'œufs et aux Coopératives de ramassage d'œufs.

Le rapport de M. Métayer, directeur des Services agricoles de Maine-et-Loire, est consacré aux « Coopératives de production fruitière ».

Le Congrès émet à propos de ce rapport plusieurs vœux relatifs :

1° A l'amélioration de la production fruitière et aux moyens à mettre en œuvre dans ce but : enseignement, concours, aide de l'Etat aux Associations agricoles, etc. ;

2° A l'organisation coopérative des producteurs de fruits et au vote du statut fiscal des Coopératives agricoles ;

3° A l'aménagement de la protection douanière et des contingentements en matière de fruits.

M. Barbut, directeur des Services agricoles de l'Oise, fait un excellent rapport sur les « Coopératives de production de semences ». Il montre l'importance du choix des variétés, et des semences sur le rendement des cultures, il expose

également comment la coopération peut venir en aide aux cultivateurs en organisant rationnellement la production et la vente de bonnes semences.

Le Congrès émet le vœu demandant que les offices agricoles continuent à encourager les Coopératives et syndicats de production de semences ou plants sélectionnés, que ces Associations se prêtent à des ententes raisonnables avec les créateurs de nouveautés végétales ;

Que la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles s'intéresse au développement des Associations de producteurs de semences ou plants sélectionnés et crée au besoin dans son sein une section spéciale de ces Associations.

M. *Louchet*, directeur de la Caisse d'Assurances sociales de la Somme, fait un rapport très documenté sur « l'application des Assurances sociales à l'Agriculture ».

Le rapporteur expose les complications du fonctionnement de la loi sur les Assurances sociales ; il indique comment le cadre trop étroit de la loi du 1^{er} avril 1898 ne permet pas à nos Caisses agricoles les facilités de fonctionnement que la loi du 4 juillet 1900 pourrait leur assurer, surtout en matière d'invalidité.

M. *Fernand David* donne ensuite des explications sur le rôle joué par la Fédération au sujet de l'assurance invalidité, appliquée à l'agriculture.

M. *Vimeux* indique que grâce à l'intervention personnelle de M. *Fernand David*, le ministre du Travail accepte l'assurance invalidité à l'agriculture sous le bénéfice du régime transitoire, en attendant le vote d'un projet de loi rectificatif qui doit intervenir avant le 1^{er} avril 1934.

M. *Roy*, directeur de l'Ecole nationale d'industrie laitière de Mamirolle, fait un exposé sur « les Syndicats d'élevage, dans la région du Doubs ». Il indique quelle est la marche ascendante de la production agricole dans le Doubs, grâce aux syndicats d'élevage.

M. *Boillot*, président de la Caisse départementale de la réassurance bovine, nous montre ensuite le fonctionnement de l'assurance mutuelle contre la mortalité du bétail bovin dans le département du Doubs, et M. *Martin*, président de la Caisse départementale d'assurance mutuelle chevaline, expose l'état actuel des « Assurances mutuelles chevalines, grêle, incendie et accidents » dans ce même département. Après tous ces exposés très intéressants, le Congrès peut constater les très beaux résultats obtenus, grâce à la Mutualité en agriculture, très développée dans cette région de la Franche-Comté.

Le rapport de M. *Garapon*, Directeur des Services agricoles du Doubs, est consacré à l'étude de la « Coopération en agriculture dans le Doubs ». La création de certaines coopératives de cette région remonte à des centaines d'années, les fruitières primitives se sont améliorées, grâce au mode d'exploitation actuel qui promet de produire des fromages de qualité meilleure.

Cependant, l'idée de coopération intégrale serait actuellement en régression, les Coopératives cherchant surtout à faire la vente du lait, au lieu de le transformer en fromage.

M. *Préaud*, Directeur du Génie Rural, prend la parole pour montrer comment

l'équipement coopératif agricole de notre pays est insuffisant et la difficulté de créer des nouvelles coopératives. M. Préaud demande une coordination d'action plus grande entre les Coopératives et les grandes organisations comme la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, la Caisse nationale de Crédit Agricole et les Services techniques du Génie rural.

M. Devillers, Directeur de la Caisse régionale de Crédit agricole mutuel du Pas-de-Calais, présente son rapport sur les « Artisans ruraux » et montre l'importance de ces collaborateurs immédiats de l'Agriculture qui devraient être assimilés davantage aux agriculteurs.

M. de Moustier fait ensuite un exposé sur le fonctionnement des Assurances sociales dans le Doubs. A la suite de ce rapport, le Congrès clôt ses travaux très importants et très précieux en enseignements divers, et choisit Moulins comme lieu de la réunion du 22^e Congrès de la Fédération nationale de la Mutualité de la Coopération agricoles, en 1934.

Un grand banquet, présidé par M. Louis Tardy, Directeur général de la Caisse nationale de Crédit agricole, délégué par M. Queuille, ministre de l'Agriculture, groupa plus de 300 congressistes. Plusieurs discours furent prononcés, notamment par M. Faman, Préfet du Doubs, par M. Siffert maire de Besançon, par M. Lionel de Moustier, député du Doubs, par M. Baudoin-Buquet, député du Doubs, par M. Fernand David, président du Congrès, et par M. Louis Tardy, président du Banquet.

Plusieurs excursions très intéressantes furent organisées, à l'occasion de ce Congrès, à Malbuisson, sur le lac de Saint-Point, au Saut-du-Doubs, à Lac-ou-Villers et aux « Fins », où l'on put visiter en détail la Fruitière des « Deux-Montagnes » et suivre la fabrication de ces excellents et énormes fromages de gruyère qui font la renommée de toute cette belle région de la Franche-Comté.

Marthe TARDY.

ÉTAT DU VIGNOBLE AU MILIEU DE L'ÉTÉ

VIGNOBLE D'ALSACE

Le temps humide et froid pendant tout le mois de juin a porté préjudice au développement de la vigne.

La floraison, qui normalement devait se faire au courant de la seconde quinzaine de juin, n'a pu s'effectuer qu'avec le retour du beau temps, commencement juillet. Il est vrai qu'elle s'est faite alors en quelques jours ; mais malheureusement l'attente avait été trop longue et cela surtout dans les terrains hâtifs, de sorte que la fécondation ne s'est faite qu'imparfaitement.

Parmi les cépages fins c'est surtout le Traminer qui a plus souffert, tandis que le Sylvaner s'est très bien tenu.

La croissance lente de la vigne a été naturellement favorable au travail destructif du ver et les dégâts de la première génération ont été assez importants

par endroits. Le vol des papillons de la deuxième génération, que nous observons actuellement, se fait d'une façon très irrégulière. Dans tout le vignoble on est en train de lutter contre cet ennemi, soit à la bouillie arsenicale, soit à la bouillie nicotinée. Le vigneron consciencieux — et cela si la main-d'œuvre le lui permet — ne manquera encore une fois pas de faire deux traitements successifs.

Le mildiou ne s'est pas montré jusqu'à présent d'une façon inquiétante. Au début de la végétation le temps était humide ; mais il faisait beaucoup trop froid pour le développement de cette maladie. La sécheresse du mois de juillet nous a également préservés de ses dégâts.

D'autre part une partie importante du vignoble a grandement souffert à la suite de violents orages. Ce fut surtout dans la vallée de Kaysersberg et la région de Riquewihr-Mittelwihr ainsi qu'une partie d'Obernai qui ont été le plus atteints. Les vignes ont été profondément ravinées, les caves inondées et les communications interrompues.

En considération des dégâts qui ont été causés par la gelée du 23 avril et auxquels s'ajoutent maintenant ceux provoqués par la mauvaise floraison, on ne peut compter que sur une récolte réduite. Espérons que le temps sec et beau actuel continuera d'abord pour rattraper le retard de la végétation et ensuite pour amener nos raisins à une maturation parfaite.

Les stocks de vin dans le vignoble sont assez réduits. Aussi le vigneron devrait pouvoir compter sur de bons prix pour le compenser avec une récolte déficitaire en perspective. Malheureusement il a peu d'espoir en voyant aujourd'hui des offres faites par l'Algérie pour des vins de la nouvelle récolte, titrant 12°, offerts à 165 francs l'hectolitre, rendu franco gare.

Gertwiller, le 31 juillet 1933.

VIGNOBLE CHAMPENOIS

Depuis le moment où la *Revue* publiait un aperçu de la situation générale du vignoble, les événements ont beaucoup modifié cette situation. L'enthousiasme de cette époque non seulement se ralentit, mais il se transforme plutôt en dépression.

Récolte abondante et maturité précoce étaient envisagées il y a encore six semaines, mais le mois de juin a transformé les espérances par suite d'un abaissement réel de température à la fin de la première semaine de ce mois.

On a pu noter qu'à partir du 9 juin, le climat s'est complètement transformé ; nuits froides, ondées fréquentes, temps comparable à un mois de mars normal.

Tous ces éléments ont provoqué un ralentissement de la végétation, retard dans la fleur et par conséquent retard dans l'époque de la maturité du raisin. Il en résulte une grosse déception car on espérait vendanger de très bonne heure, indice d'année de bonne qualité ; on vendangera avec un retard d'une dizaine de jours environ.

Mais le fait caractéristique de la floraison est qu'au lieu de durer une dizaine

de jours, aux environs du 1^{er} juin, elle s'est échelonnée sur plus d'un mois et il est à craindre qu'on retrouve à la maturité des échelonnements d'une durée semblable ; ce qui ferait que dans une même vigne on aurait des raisins mûrs et des raisins verts à la même époque, fait qui provoquerait une vendange en deux fois.

Les chaleurs actuelles pourraient peut-être atténuer légèrement cette différence, mais ne pourraient en annuler les effets.

La chaleur actuelle a permis d'éviter en partie les accidents climatiques du mois de juin en réduisant la coulure et le millerandage, ceci dit surtout pour les noirs, car les blancs, plus précoces, avaient généralement pris fleur avant les froids.

Dans la Montagne de Reims, on a noté pas mal de parcelles atteintes de chlorose, mais cette chlorose se trouve surtout dans les vignes de plaine et confirme le résultat d'ensemble de la situation du vignoble qui est : Ralentissement de la végétation, perte de quinze jours d'avance prévu et, pour les vignes gelées, dix jours de retard pour la végétation normale.

L'orage du 21 juillet a causé quelques dégâts dans les vignes, surtout par ravinement et en même temps étant accompagné de grêle, celle-ci a commis de nouveaux dégâts, surtout dans la région déjà éprouvée de Mailly et Chigny, et jusqu'à la vallée de l'Arde.

Les champignons jusqu'ici n'ont pas causé des dégâts aussi importants que ceux qui sont trop souvent subis dans notre région ; le mildiou n'a pas encore jusqu'ici pu se manifester comme d'habitude, ce qui a permis d'éviter des sulfatages ; mais par contre, si l'oïdium n'a pas fait trop de dégâts, il faut le craindre plus que d'habitude ; c'est pourquoi on a fait plus de soufrages qu'autrefois.

Au sujet des insectes, il faut signaler un développement de la pyrale, dont les dégâts seront appréciables seulement plus tard et, cependant, il est certain que ce papillon a pris plus d'extension depuis quelques années et que cette année le développement s'est étiré laissant la possibilité de présence sur un même grain de jeunes vers ou de vieux vers.

Étant donné ce développement de la pyrale, il y a lieu d'envisager d'une façon très sérieuse les traitements d'hiver. Ces traitements seront basés en principe sur des arsénites solubles : arsénites de soude, arsénites de chaux, produits du commerce préparés plus soigneusement et d'une application plus facile, tels que pyralumol, etc., etc...

Le danger le plus grave pour la récolte est la quantité innombrable de papillons de cochylys.

En effet, la cochylys dans sa première génération s'est développée depuis mai jusqu'à ce jour, il arrive qu'on trouve sur un grain, à l'heure actuelle, des vers de première et seconde générations. Il faut donc lutter âprement contre ce papillon et pour ce, employer tous les procédés de défense que nous possédons actuellement. Il faudra donc traiter les vignes soit à la nicotine, produit qui paraît bien difficile à trouver maintenant, soit aux arsénites, tout en tenant

compte qu'il ne faudrait pas dépasser le 20 août pour l'application des uns ou des autres.

Le temps avait semblé vouloir aider le vigneron dans sa défense contre les parasites, ce qui aurait évité la dépense de traitements coûteux, mais son irrégularité replace le vigneron dans des conditions obligatoires de traitements.

Comme conclusion, nous ne pouvons augurer de l'avenir, mais cependant, nous pouvons résumer la situation telle que nous l'envisageons à notre point de vue : une récolte qui doit être dans les limites moyennes de la normale, sauf augmentation des dégâts dus à la pyrale ou à la cochylys ; qualité non estimable maintenant en raison de l'irrégularité de la maturation.

Dans l'ensemble, la situation du vignoble est réellement grave, car il reste encore beaucoup de vins et, cette année que l'on comptait comme une année exceptionnelle risque d'augmenter le désarroi dans le vignoble, car elle apportera peut-être beaucoup de vins, mais n'apportera pas la qualité que l'on pouvait espérer il y a deux mois.

P. HALLADE.

VIGNOLE DE SEINE-ET-MARNE

Il faut se reporter bien longtemps en arrière pour se rappeler un vignoble d'un aspect aussi luxuriant. En cette fin de juillet, feuilles et raisins sont intacts. Les grappes allongées, aux grains se gonflant chaque jour depuis la pluie bien-faisante venue, sans orage, il y a une semaine.

Malheureusement ce que la gelée printanière a enlevé ne peut être remis. Nous devons estimer une perte de 25 pour cent sur une récolte moyenne, soit du 25 hectolitres à l'hectare environ ; et les frais de culture de cet hectare sont de 5.500 francs ! Il faut être bien riche pour n'être que viticulteur en Seine-et-Marne !

R. SALOMON.

VIGNOLE ROANNAIS

Dans une note précédente, nous avons estimé la perte subie par l'ensemble du vignoble roannais, du fait de la gelée, à la bonne moitié d'une récolte moyenne. Ce qui restait de cette moitié se trouve actuellement réduit de 60 % ; par suite, on ne peut guère compter aujourd'hui que 20 % au maximum d'une récolte moyenne, quantité qui ne peut que diminuer d'ici aux vendanges.

Quand et comment auront lieu ces dernières ? On a vu des grappes de raisins qui sont déjà rouges, alors que certaines grappes étaient encore en fleur le 14 juillet ?

Il est de notoriété publique qu'après une gelée, le peu qui reste profite. Cette année, c'est l'inverse qui s'est produit par suite des froids qui ont suivi immédiatement la gelée et qui ont arrêté toute végétation. Ensuite sont apparus les vers de pyrale et de cochylys ; puis au moment de la floraison, un temps froid et pluvieux qui a causé une importante coulure est venu compléter le tableau.

L'an dernier, les foyers de pyrale étaient relativement peu nombreux. Cette

année des traces de pyrale s'observent dans tout le vignoble. Si l'on ne fait rien pour arrêter le fléau et que ce dernier *continue à se développer*, le vignoble roannais aura cessé d'exister d'ici une dizaine d'années.

Quelques timides essais de lutte par les traitements d'hiver ont été effectués sans résultats appréciables. Les traitements de printemps aux arsénates spéciaux ou à l'eau chaude n'ont pas donné les résultats espérés, ce qui n'a pas lieu de surprendre les viticulteurs au courant des mœurs de l'insecte et des difficultés d'application des traitements. (Date d'application — fabrication de bouillies mixtes ou autres — choix des arsénates et origine desdits produits — pulvérisations intenses du liquide en brouillards répandus à profusion, mais sans coulure — nombre de traitements — conditions météorologiques d'application — et enfin difficulté de répandre une faible couche de poison sur la surface de toutes les feuilles et des grappes.)

A la pyrale est venue s'ajouter la cochyliis dont l'intensité des dégâts se balance avec celle des dégâts de la pyrale. En 1931 et 1932, la cochyliis semblait en voie de régression sérieuse. Cette année, elle s'est développée à l'excès en première génération. Reconnaissons toutefois qu nous n'apercevons pas encore de vers de deuxième génération, ce qui paraît intéressant.

D'où provient cette régression ? Du parasitisme des ichneumons en particulier ou de la non réussite des pontes ? Il y a lieu d'observer aussi que les papillons de pyrale qui ont commencé leurs pontes paraissent moins nombreux que l'an passé, ce qui semble être de bon augure pour 1934.

La vigne n'a pris une certaine vigueur qu'à partir de fin juin. Son état languissant jusqu'à cette date a encore contribué à atténuer la future récolte par une coulure intense. En ce moment le feuillage est très beau, sauf dans quelques parcelles en terrain graveleux, à culture négligée et qui commencent à craindre l'extrême sécheresse que subit actuellement notre région.

Le marché des vins est toujours à peu près nul et les cours excessivement capricieux. Tel viticulteur vendra son vin 175 fr. l'hecto, alors que son voisin écoulera difficilement le sien de qualité égale à 110 fr. Cette anomalie provient surtout de la mauvaise qualité des vins de 1932 et des fermentations vicieuses ou incomplètes qui ont suivi des vendanges défectueuses.

D'autre part le commerce trouve à s'approvisionner en petits vins plus que douteux, à tous les points de vue, et par des coupages appropriés, il fournit à la clientèle une boisson à goût neutre et à des prix modiques.

Nous estimons qu'il y aurait là, pour la saine viticulture autant que pour le bon renom de nos vignobles, un point important à étudier pour empêcher *radicalement* la vente et la circulation de tous vins avariés ou insuffisamment constitués pour être consommés, ce qui par voie de conséquence aurait pour résultat économique de réduire les plantations et par suite la production, cela pour le plus grand profit du consommateur et du producteur.

VIGNOBLE DE LA DROME

Le mois de mai a été chaud, tantôt clair, tantôt nuageux, avec sept jours de pluie.

Les quatorze premiers jours de juin ont été beaux, mais à partir du 15 la pluie souvent forte, même torrentielle, parfois mêlée de grêle, notamment les 15 et 22, est tombée pendant onze jours.

Juillet a été magnifique presque tout entier, avec soleil, température élevée — maximum en plein air, 53°, le 28 — et sécheresse. On a observé seulement cinq jours de pluie.

La grêle est tombée le 15 juin, à Etoile, Malissard et Montelégier et le 22, à Romans, détruisant les cultures dans un quartier. Quelques parties des communes de Saint-Lattier et Saint-Bonnet-de-Chavagne (Isère), limitrophes du département de la Drôme, ont été le 7 juillet, complètement ravagées par un violent ouragan, accompagné d'une multitude de gros grêlons; noyers et arbres fruitiers ont été arrachés, vignes, céréales, tabac, hachés.

La coulure n'a pas été importante. Les insectes n'ont pas causé de dommages.

L'oidium s'est montré de bonne heure, mais les vignes ont peu souffert.

Le mildiou, malgré la pluie et la chaleur lui succédant, n'a point fait de dégâts appréciables.

Les raisins sont nombreux, assez gros et la récolte, à moins d'intempéries, sera très bonne.

D^r BONNET.

VIGNOBLE NANTAIS

Le vignoble nantais a été au début du cours de sa végétation légèrement éprouvé par la gelée. Tout s'est ensuite bien passé par un temps favorable. Au moment de la fleur a eu lieu une très forte invasion de *Cochylis* et d'*Eudémis*, elle a provoqué par place une coulure notable.

Malgré cela la récolte future s'annonce comme devant être très bonne dans l'ensemble. Les Muscadets portent une bonne récolte moyenne, les Gros Plants une récolte abondante, les hydrides ont beaucoup de raisins.

On espère que grâce à la chaleur qui a sévi du 20 au 28 juillet (jusqu'à 38 et 39° dans la vigne), les œufs de deuxième génération de *Cochylis* auront été cuits. Le deuxième vol des papillons a du reste été peu abondant.

Le commerce des vins est présentement très réduit. Il y a bien des prix en prévision de la prochaine vendange vers le 10 ou 15 septembre.

On traite les Muscadets à 700 fr. environ, les Gros Plants à 150-200, les Noah 80 fr. la barrique nue prise au cellier des vendeurs.

J. C.

VIGNOBLE CHARENTAIS

Dans la Champagne de Cognac, la chlorose a sévi avec une intensité extraordinaire, malgré des badigeonnages à la taille en novembre et de nombreuses pulvérisations au sulfate de fer sur les feuilles.

Chez moi, les vignes greffées sur franco-américains ont été les plus atteintes, notamment le 41 B. qui, dans un terrain dosant 12 % de carbonate chaux arrive à friser la « collis » malgré cinq sulfatages au sulfate de fer sur les feuilles et un badigeonnage à la taille.

Des Aramon x Rupestris Ganzin n° 1 dans un terrain silico-argileux exempt de carbonate de chaux, ont également souffert de la chlorose, mais se sont remis.

Seuls les pieds greffés sur Berlandieri x Bességuier N° 1 forment une oasis de verdure au milieu de ces champs de vigne jaunes comme des blés, dans un terrain dosant 52 % de carbonate de chaux.

Je crois que c'est une constatation utile à relater, et dont beaucoup de viticulteurs pourront tirer profit.

La région de la Petite Champagne et des fins bois a beaucoup moins souffert. Néanmoins dans l'ensemble la récolte — quoique le Saint-Emilion fasse défaut — sera supérieure en quantité et en qualité à celle de l'an dernier.

Cette année elle est en avance d'une dizaine de jours sur la normale.

Le commerce des vins est dans le marasme ; on paie 8 fr. le degré-hecto, pris à la propriété.

U. RAGUENAUD.

VIGNOBLE BORDELAIS

La végétation de la vigne a commencé de bonne heure par un printemps sec. Il n'y a pas eu de gelées ou du moins il y en a eu peu et la floraison s'est effectuée dans d'excellentes conditions. Il y a eu néanmoins une certaine coulure principalement sur les merlots.

Il n'y a eu cette année ni mildiou, ni oïdium. Les vignes qui n'ont été ni soufrées ni sulfatées sont en aussi bon état que celles qui ont reçu de nombreux traitements.

L'état des raisins est parfait, quelques grains ont déjà changé de couleur, ce qui indique que les vendanges auront lieu vers le milieu de septembre.

La quantité sera moyenne-faible ou moyenne-forte suivant le temps que nous aurons d'ici les vendanges. Pour le moment, il fait très chaud et la qualité paraît assurée.

Les indications ci-dessus s'appliquent à l'ensemble du département de la Gironde.

En ce moment, les affaires manquent d'activité et les prix des vins de 1932 sont plutôt faibles.

Si, comme tout le fait espérer, nous avons de la qualité en 1933, les prix seront rémunérateurs et la récolte se vendra facilement.

A. GIBERT.

VIGNOBLE DES LANDES

Comme je vous l'indiquais par ma note du 12 mai, la gelée n'a pas causé, en 1933, de pertes sérieuses, elle n'a atteint que quelques îlots de vignes situés dans les bois de pins ou dans les bas-fonds, et un millier d'hectares environ

ont été touchés. La récolte n'a pas été anéantie dans ses parties atteintes, mais elle a subi une diminution d'un quart environ.

La sortie des grappes a été relativement faible, la floraison s'est effectuée dans de bonnes conditions. La coulure n'a porté de préjudices sérieux qu'aux vignes à floraison tardive.

Je ne pense pas que les rendements soient, dans l'ensemble du département, beaucoup plus élevés que ceux de l'an dernier.

Les stocks de vins sont très réduits, malgré des conditions qui paraîtraient favorables à la vente des vins, les marchés de la région suivent toujours les mouvements de ceux du Midi.

A.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les décrets relatifs à la composition limite des vins (H. A.). — Caractères des vins propres à la consommation.

Situation viticole et vinicole du Languedoc (1). — Notre Midi est redevenu cet été comme il était autrefois. C'est-à-dire sec. Depuis le mois de mai, nous n'avons pas reçu une goutte d'eau céleste, sauf quelques rares orages locaux dans les premiers jours de juin. Au début de juillet, nous avions tous les jours après-midi des formations d'orages par de gros nuages qui se dissipaient ou allaient se déverser dans la montagne, ce qui faisait apparaître le vent du Nord frais.

Nous pouvons dire que depuis le 1^{er} juillet, les chaleurs sont très élevées dans toute la région méridionale de la France, avec très peu d'orages. Bien moins que d'habitude.

Depuis le 14 juillet, le ciel est tous les jours très pur sans formation de nuages, ce qui fait que le soleil n'étant pas voilé, chauffe énormément. Il faut vraiment que la vigne soit un arbuste très résistant pour supporter d'aussi fortes chaleurs sans recevoir une goutte d'eau de pluie pendant des mois.

Les vignobles situés dans les plaines continuent à bien se comporter encore; mais les coteaux secs souffrent sérieusement et beaucoup de feuilles de la base, sèches, sont emportées par les vents qui soufflent de temps à autre.

La pluie viendra peut-être au moment où nous ne le voudrions pas, c'est-à-dire pendant les vendanges.

Les régions du Midi qui ont des canaux d'irrigation ou des puits peu profonds avec moteurs, sont particulièrement bien placées pour obtenir de bonnes récoltes.

Ce n'est pas une sécheresse trop prolongée dans des terrains de coteaux ou argileux qui contribue à donner du bon vin. Au contraire, le raisin mal mûri ou échaudé ne produit qu'une mauvaise qualité de vin. Des arrosages rationnels sans trop d'abondance, suivis de cultures superficielles, contribuent à faire produire de beaux raisins bien nourris qui donnent des vins bien constitués, si on fait la vendange au moment où la maturité est complète.

Depuis que les chaleurs sont devenues très fortes, on remarque dans les vieilles vignes des ceps paraissant très vigoureux et fortement chargés de raisins, dont les feuilles et les sarments se dessèchent en commençant par les extrémités. C'est ce qu'on appelle vulgairement l'apoplexie de la vigne, maladie étudiée particulièrement par le directeur de la *Revue de Viticulture* et son rédacteur en chef. Elle provient d'une espèce de champignon appelé *Esca*, qui se développe par les plaies faites aux ceps, au moment de la taille.

On parvient à diminuer la mortalité en pratiquant pendant l'hiver, après la

(1) Dans la précédente chronique du Languedoc, il faut lire, 13^e avant-dernière ligne: « Certains disent que les sulfatages donnent de la fraîcheur aux vignes » (et non *faiblesse*). — (N.D.L.R.)

taille, des badigeonnages ou des pulvérisations avec des solutions arsénicales que le commerce livre sous diverses formes et appellations.

On a tort de ne pas généraliser ces traitements d'hiver sur les vieilles vignes, parce que, outre la guérison de l'Esca, on détruit pas mal d'œufs et d'insectes, tels que l'Endémys, la Cochylys, le Pyrale.

Les laboureurs maladroits font quelquefois autant de mal que l'apoplexie ou le folletage. Les propriétaires ou les gégiseurs feront bien de ne confier les outils aratoires qu'à des ouvriers adroits et consciencieux.

Le Mildiou ne fait pas parler de lui cet été. Aussi les traitements cupriques ne sont pas pratiqués. L'Oidium, qui avait commencé à se développer par les vents du Nord de juillet, a été arrêté par des soufrages légers et aussi par quelques aspersions de permanganate, 125 gr. dans 100 litres d'eau.

C'est le moment de commencer la greffe à la mayorquine dont nous avons parlé plusieurs fois les années précédentes. Ce mode de greffage, qui ne se généralise pas comme nous le pensions, donne pourtant d'excellents résultats, mais en pratique agricole, la routine et les vieux procédés sont très difficiles à supprimer.

Comme la greffe à la mayorquine peut s'effectuer d'août au milieu de septembre, nous préférons attendre que la sécheresse soit moins forte. Une période de temps humides serait préférable pour la bonne réussite du greffage.

Les oliviers qui se trouvent généralement dans les terrains un peu arides et secs souffrent du manque d'eau de pluie, mais les pertes ne seront pas sensibles, puisque dans l'ensemble de la région méridionale les oliviers, qui avaient assez bien fleuri, n'ont pas retenu le fruit. Nous n'aurons pas d'olives cette année. Et c'est général dans tout le Midi de la France. L'Hérault est particulièrement éprouvé.

Il n'y a rien à faire dans les vignes en ce moment, puisque la surface du sol est meuble, qu'il n'y a pas de mauvaises herbes et qu'on n'a pas besoin de traiter contre les maladies cryptogamiques. Toujours fortes chaleurs et pas de pluie. Aucun nuage. Vent du Nord faible mais chaud.

Vendangera-t-on les muscats des coteaux de Frontignan ?

Le chendient qui s'était développé l'année dernière d'une façon anormale mérite d'être surveillé partout et extirpé. Ce travail doit se faire de 4 heures à 9 heures du matin.

Marchés vinicoles et défense du vin. - Les marchés vinicoles tenus toutes les semaines dans les principaux centres de la région méridionale, continuent à être peu fréquentés. On ne dirait pas des jours de marché, habituellement si bruyants.

Les cours des vins douteux de la récolte 1932 restent stationnaires et très bas, parce que les détenteurs de ces vins vont solliciter les acheteurs chez eux.

Quelques affaires sur souches continuent à se traiter dans notre région, aux environs de 8 fr. le degré.

Les vins d'Algérie arrivent aussi au ralenti et les cours sont en baisse d'environ 1 fr. le degré.

Les polémiques continuent dans les journaux locaux et régionaux, au sujet du dernier statut de la viticulture. Les critiques sont vives sur les marchés, contre celui qui a voulu monopoliser la défense de la viticulture et n'est parvenu qu'à faire baisser les cours des vins, chaque fois qu'il a obtenu une loi restreignant la liberté du propriétaire.

Le président de la Commission des boissons de la Chambre ne vise qu'à faire appliquer ses principes socialistes en monopolisant entre les mains de l'Etat toute l'activité économique.

Les stations uvaies ont commencé à vendre des chasselas à 4 fr. le kilog. puis à 3 fr. 50 et ensuite 3 fr. Les raisins sont beaux et bien présentés. Ils sont pesés dans de petits sacs où on les met délicatement en les prenant par le pédoncule. On ne doit jamais prendre les raisins à pleines mains.

On encouragera la consommation des raisins en les présentant aux consommateurs avec toute « la fleur », c'est-à-dire le velouté qui recouvre les grains.

A Montpellier et à Palavas-la-Mer, les stations uvaies paraissent mieux orga-

nisées et mieux outillées que les années précédentes. Nous espérons qu'à Béziers et à Nîmes et dans toutes les villes classées comme stations uvales, l'organisation aura été aussi modifiée. Nous ne tarderons pas à les visiter.

Dans chacune des stations, il y a des salles réfrigérantes qui permettent de consommer le raisin sur place à une température de 8 degrés. Par la température chaude que nous subissons, il est agréable de consommer des fruits presque glacés.

Avec de la bonne volonté et en éloignant les politiciens de profession, on finira par faire quelque chose de bien, dans notre Midi. — E. F.

Les décrets relatifs à la composition-limite des vins. — Onze décrets (pas moins) ont paru en même temps, le 22 juillet, au *Journal officiel*, pour fixer les nouvelles limites de composition des vins. Ces limites sont plus sévères que celles prévues par les décrets de 1932, ce qui est bien ; mais elles sont aussi *définitives* sauf conditions tout à fait exceptionnelles, ce qui paraît moins digne d'éloges. Le but est d'améliorer la qualité, dans les régions méridionales surtout ; alors pourquoi prévoir que les vins du Languedoc pèseront toujours au moins 3 degrés et demi de moins que les vins d'Oran, 2 degrés et demi de moins que les vins d'Alger et de Constantine ; les conditions de climat et de cépage ne peuvent absolument pas justifier un tel écart. Quel hommage, involontaire sans doute, rendu à la qualité des vins nord-africains, mais aussi quel handicap injuste à rattraper pour les vins algériens !

Quoi qu'il en soit, voici, en bref, les prescriptions des décrets fixant les caractères des vins propres à la consommation dans les différentes régions de production :

1. *Oranie* : degré limite, 12° (exceptionnellement 11° en 1933) ; rapport alcool poids extrait réduit au moins 2,5 pour les vins rouges, 3 pour les vins blancs ; rapport acidité fixe/alcool degrés, au moins 0,27 pour les vins de 11°, 0,25 pour les vins de 11°5.

2. *Alger et Constantine* : degré limite, 11° (10° en 1933) ; rapports 2,5 et 3 et 0,31 (vins de 10°) et 0,29 (vins de 10°5).

3. *Var, Alpes-Maritimes, Corse* : degré limite, 9° ; rapports, 2,5 et 3.

4. *Languedoc, Roussillon, Provence* : degré limite, 8°5 ; rapports, 2,5 et 3.

5. *Bordeaux et Sud-Est* : degré limite, 8° ; rapports 2,5 et 3.

6. *Pyrénées* : degré limite, 7°5 ; rapports, 2 et 2,5.

7. *Bourgogne* : degré limite, 8° ; pour les vins de moins de 8°, rapports 2 et 1,8 ; 0,95 pour les vins de 6° ; 0,85 pour les vins de 6°5 ; 0,75 pour les vins de 7° d'alcool total ; 0,67 pour les vins de 7° 5.

8. *Charente* : degré limite, 8° ; rapports 2,5 et 2 ; 0,65 pour les vins de 7° d'alcool ; 0,55 pour les vins de 7°5.

9. *Centre et Est* : degré-limite, 7°. Pour les vins de moins de 7°, rapports 2,3 et 1,8 ; 0,90 pour les vins de 6° ; 0,83 pour les vins de 6°5.

10. *Autres départements* : degré limite, 7° ; rapports 1,8 et 2 ; 0,90 pour les vins de 6° ; 0,80 pour les vins de 6°5. — H. A.

Caractères des vins propres à la consommation

Abaissement possible d'un demi-degré

DÉCRET

ARTICLE PREMIER. — Dans les diverses régions viticoles déterminées par les décrets du 15 juillet 1933, lorsqu'après les vendanges, les règles fixées par ces décrets seraient reconnues trop rigoureuses pour les vins produits sur certains territoires, en raison de conditions climatiques particulières, nettement différentes de celles de l'ensemble de la région en cause, le ministre de l'Agriculture pourra, par des arrêtés spéciaux, pris après consultation des offices agricoles, abaisser dans la limite d'un demi-degré, le degré minimum et préciser les caractères qui permettront de considérer les vins de ces sous-régions comme propres à la consommation.

ART. 2. — Le ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 20 juillet 1933. (*Officiel* du 22.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1^{er} choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1^{er} crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5^{es} crus, de 2.300 à 2.500 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr.; 1^{er} crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr.; 2^{es} crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1^{er} crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1^{er} crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2^{es} crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1^{er} Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1^{er} côtes, de 370 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2^e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1^{er} côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 700 fr.; Gros plants 1932, 200 à 150 fr. la barrique de 228 litres Noah 80 fr..

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (7 Août 1933). — *Cote officielle* : Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 38 à 45 fr.; 7°5 à 8°5, 50 à 65 fr.; Montagne, 8°5 à 9°, 65 à 90 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8° à 10°, » à » fr.

Montpellier (1^{er} août). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 33 à 40 fr.; 7°5 à 8°5, de 45 à 75 fr.; Esprit de vin à 86°, à » à » fr.; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (31 juillet). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr.; blancs supérieurs, 150 à 165 fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (5 Août). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. » à 14 fr. ».

Perpignan (5 Août). — Vins 7° à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré.

Carcassonne (5 Août). — De 6° à 10°, de 6 fr. » à 13 fr. » le degré.

Narbonne (3 Août). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhén., de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhén., de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhén., de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhén., de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier*. — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 18 juillet. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 119 francs; orges, 60 fr. à 65 fr.; escourgeons, 59 fr. à 68 fr.; maïs, 102 fr. » à 112 fr. »; seigle, 76 fr. » à 80 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 65 fr. » à 69 fr. — Sons, 35 fr. à 40 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 30 à 40 fr.; sterling, 30 à 40 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.; nouvelles; du Midi, 60 à 70 fr.; de Bretagne, 35 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 57 fr. » à 16 fr. 50. — VEAU, 5 fr. » à 13 fr. ». — MOUTON, 7 fr. » à 30 fr. ». — DEMI-PORC, 7 fr. » à 11 fr. 70. — LONGE, de 10 fr. » à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — *Phosphates* : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 95 à 105 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 43 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. le litre. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 250 à 400 fr. — Citrons, 230 à 320 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.; communes, 180 à 300 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 500 à 1.400 fr. — Raisin d'Algérie, 500 à 620 fr. — Framboises, 300 à 580 fr. — Groseilles à grappes, 150 à 200 fr. — Fraises, 400 à 630 fr. — Cerises, 200 à 480 fr. — Pêches, 300 à 490 fr. — Abricots, 350 à 750 fr. — Prunes, 250 à 380 fr. — Melons de Nantes. 8 à 15 fr. la pièce. — Petits pois, 130 à 220 fr. — Haricots verts, de 150 à 500 fr. — Artichauts, 60 à 150 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 30 à 70 fr. le cent. — Carottes, de 70 à 100 fr. — Tomates, de 140 à 200 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

L'expérience Roosevelt continue. La « monnaie dirigée » n'ayant pas donné les résultats escomptés, les autorités américaines essaient maintenant de « l'économie dirigée ». On paierait de plus hauts salaires et l'on diminuerait les heures de travail. Cette mesure inattendue a tout au moins pour elle le mérite de la nouveauté ; mais avant de l'importer en Europe, attendons prudemment qu'elle ait donné des résultats satisfaisants en Amérique.

Quoi qu'il en soit, les grands marchés boursiers n'envisagent plus l'avenir avec autant d'optimisme. L'irrégularité de New-York, l'échec de la Conférence de Londres, la période des vacances, tels sont les trois facteurs qui, à des degrés divers, ont calmé l'ardeur de la spéculation et fait retomber le portefeuille dans une prudente réserve.

Pourtant si l'on savait regarder les réalités en face, peser le pour et le contre et donner à chaque événement l'importance qu'il mérite, les capitalistes ne cesseraient pas d'acheter. Ils profiteraient de tous les moments d'acalmie du marché sans se soucier des nuages de New-York, des palabres de Londres et des rodомontades de Berlin.

Une seule chose compte, en effet, pour le monde : c'est la renaissance économique. Elle ne se manifeste pas à notre attention par des coups de tonnerre ; mais elle existe néanmoins. Toutes les statistiques industrielles et commerciales, publiques ou privées, sont là pour nous le rappeler par des chiffres indiscutables.

A cette heure, les capitalistes avisés ne doivent donc pas perdre leur sang-froid. Rien ne peut prévaloir contre la reprise lente mais sûre de l'activité et ceux qui achètent actuellement sont absolument sûrs de voir leurs capitaux acquérir en peu de temps de très substantielles plus-values.

J'ai la conviction, en particulier, que nous abordons une période où les valeurs de Mines métalliques vont retrouver la grande faveur du public. Le cuivre, en particulier, est intéressant à suivre et si, l'autre jour, je citais le cas des Mines de Bor, c'était surtout pour attirer votre attention sur les gisements extrêmement riches de l'Europe Centrale que d'autres entreprises commencent à exploiter et qui donneront très certainement de belles satisfactions à leurs actionnaires.

Bourse de Londres

Bien que les transactions aient été plus calmes, l'orientation reste bonne. Les Fonds d'Etat et les industrielles reproduisent, en général, leurs cours précédents. Signalons surtout la bonne allure des cuprifères et des caoutchoucs et des nouvelles avances des Mines d'or. Les avis des spécialistes les plus autorisés du marché de Londres sont nettement favorables aux Sud-africaines et les cours actuels considérés comme toujours intéressants pour la mise en portefeuille des bons titres de ce groupe. Nouveaux progrès de Sub Nigel, Crown Mines, Simmer and Jack. Fermeté de la Rand Selection et de la plupart des trusts.

ANDRÉ PLY,

de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

U. Z. Sancerre. Kali Sainte-Thérèse. Saint-Gobain. — Non, il faudra de très longues années pour revoir vos cours.

Vous pouvez encore garder pour le moment vos actions Banque Ottomane, mais je crains que le titre n'ait une marge de hausse limitée.

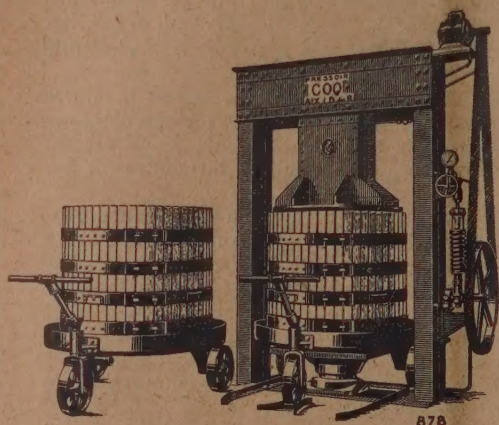
(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

MATÉRIEL VINICOLE

COQ

LE PLUS RÉPUTÉ



PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en
acier extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION
brevetée à course automa-
tiquement décroissante

5 MODÈLES

répondant à tous les besoins

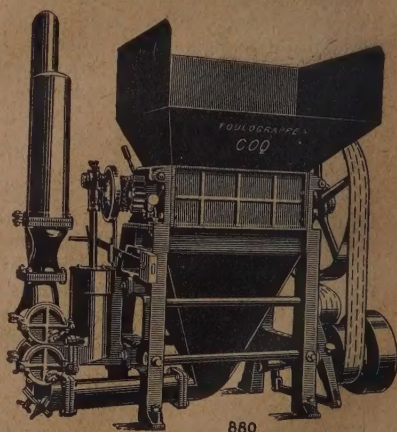
PRESSOIRS A CLAIES
TOURNANTES à grande
surface, brevetés pour la
vinification en blanc et en rosé

“ FOULOGRAPPE ”

nom déposé

LE MEILLEUR APPAREIL
existant pour le foulage de la vendange
et son élévation dans les cuves

4 MODÈLES répondant à toutes
les productions dont 3 pouvant
être livrés avec ou sans égrappoir



MOTO-POMPES COQ PERFECTIONNÉES - POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC
INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, Renseignements et Références sur demande :

CÉLESTIN COQ & C^{IE} - - AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, AVENUE MARÉCHAL FOCH